鯨のオーロラソース和え

米原市立東部学校給食センター提供

材料　【小学校５年生１人分】

	鯨肉（角切り）	**30g**
A	料理酒	0.3g
	濃口しょうゆ	0.75g
	おろし生姜	0.3g
B	片栗粉	2.5g
	薄力粉	1.0g
	じゃがいも	25g
	揚げ油	適量
C	トマトケチャップ	6.5g
	ウスターソース	2.8g
	三温糖	2.0g
	水	2.0g

献　立
・コッペパン
・牛乳
★鯨のオーロラソース和え
・マカロニサラダ
・白菜のクリーム煮

①鯨肉は、**A**の調味料で下味をつける、**B**の粉をまぶして１７５℃で約４分３０秒揚げる。

②じゃがいもは、２ｃｍのサイの目切りにし、１６５℃で約４分揚げる。

③**C**の調味料を鍋で煮詰め、ソースを作る。
④揚げた鯨肉、じゃがいもを、③のソースにからめる。